新穎食材初登場：農試所開發全豆天貝發酵技術

本所109年11月06日新聞稿

農試所生技組 劉威廷 楊佐琦

「天貝」是印尼傳統的大豆發酵食品，國際上已有許多科學研究證明其對人體健康的幫助，隨著新住民而來的飲食文化，天貝在國內市場的需求日益增加。傳統的天貝製程需要去除大豆種皮，費工又損失營養，行政院農業委員會農業試驗所成功開發新穎天貝加工技術，保留富含膳食纖維種皮的「全大豆發酵製作」，製程簡化又省工、保留大豆種皮、營養健康更加分。

優質植物性蛋白質來源—天貝

農試所指出，天貝是印尼人日常食用的大豆發酵食品，營養優於豆腐、豆漿，傳統是以發酵分解大豆組織、促進菌絲生長、延伸及吸取營養，將大豆包覆、連結成塊狀。天貝具有菇類、堅果的香氣，烹調方式類似豆干、豆腐，煎、炒、燴、煮或紅燒皆宜。1960年代，歐美學者已經注意到天貝的營養價值，開始研究其對人體健康的益處，也證明大豆的豐富蛋白質，因為經過發酵作用而更容易被人體消化吸收，十分適合作為優質的植物蛋白質來源。

圖一、上：農業試驗所「全大豆發酵製作天貝技術」，使發酵菌絲完整包覆全豆、無落粒，易包裝及烹飪使用。下：傳統方法無法發酵完全，菌絲不能包覆全豆，造成組織鬆散、有落粒，並且容易發生異味。

全大豆發酵製作天貝技術

農試所說明，農試所近年來投入大豆機能性成分與多元化應用的研究，注意到台灣市場原有的天貝雖營養成分佳，但在生產製程及烹調飲食的利用上仍有改善空間，因此改良傳統天貝製程將其簡化，不再需要脫去大豆種皮，就能使寡孢根黴菌充分生長，包覆完整使大豆連結成塊、不落粒，更容易切片、切塊做料理(圖一)。此外，此技術除了省去脫皮程序、無加工剩餘物，更因此保留種皮的營養，增加更多膳食纖維、豐富天貝口感，更適合台灣料理。該所表示，「全大豆發酵製作天貝技術」生產的天貝具有市場新穎性，歡迎有興趣的業者向農試所提出技轉申請。

作　　者：劉威廷助理研究員
連絡電話：04-23317333